

ABSTRAK

Formalin merupakan salah satu bahan pengawet yang secara resmi dilarang penggunaannya dalam bahan pangan, hal ini tertulis di Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Namun penggunaan formalin sebagai pengawet makanan masih sering ditemukan di produk pangan baik nabati maupun hewani. Kondisi ini yang sering dihadapi masyarakat tanpa mampu menghindari untuk mengkonsumsi produk yang mengandung formalin tersebut. Tujuan penelitian ini adalah untuk melihat efektivitas air leri dalam mengurangi kadar formalin pada ikan tongkol (produk pangan hewani) dan tahu (produk pangan nabati) yang dilakukan dengan eksperimen dimana objek penelitian yang mengandung formalin akan direndam dengan selama 10, 15, 20, 25, dan 30 menit, untuk melihat penurunan kadar formalin berdasarkan variasi waktu perendaman. Pengecekan kadar formalin sebelum dan sesudah direndam menggunakan air leri pada ikan tongkol dan tahu ditentukan oleh titrasi iodometri. Hasil penelitian menunjukkan air leri efektif dalam mengurangi kadar formalin, dimana penurunan kadar formalin yang terbesar yakni sebanyak 31% terjadi pada perendaman ikan tongkol dengan air leri selama 30 menit, dan sebesar 64,8% terjadi pada perendaman tahu dengan air leri selama 30 menit.

Kata kunci : Formalin; air leri; ikan tongkol; tahu

ABSTRACT

Formalin is one of preservatives which is officially prohibited its use in food ingredients, it is written in Regulation of Minister of Health of Republic of Indonesia No. 033 of 2012 regarding Food Additives. However, the use of formalin as a food preservative is still often found in food products, both vegetables and animals. This condition is often faced by society without being able to avoid to consume products which contain formalin. The aim of this research is to view the effectiveness of leri water in reducing formalin levels in mackerel tuna (animal food products) and tofu (vegetable food products) conducted by experiments where the research object which contain formalin would be soaked for 10, 15, 20, 25, and 30 minutes, to view the decrease in formalin levels based on immersion time variations. Checking formalin levels before and after soaking by using leri water in mackerel tuna and tofu was determined by iodometric titration. The results showed that leri water is effective in reducing formalin levels, where the largest decrease in formalin levels, as many as 31% occurred in soaking mackerel tuna with leri water for 30 minutes, and 64,8% occurred in soaking tofu with leri water for 30 minutes.

Keywords : Formalin; leri water; mackerel tuna; tofu